C/2026/6027

16.11.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/6027)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Penedès»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-A1551-AM07 — 18.8.2026

1. **Nome del prodotto**

«Penedès»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

L'autorità competente ritiene che tutti i cambiamenti apportati con la modifica del disciplinare della DOP «Penedès» costituiscano una modifica ordinaria dello stesso; infatti non può trattarsi di una modifica dell'Unione in quanto non corrisponde a nessuno dei casi contemplati all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle indicazioni geografiche, ossia: non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica; non rischia di annullare il legame con la zona geografica; non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

MODIFICHE RELATIVE ALL'ELABORAZIONE DEI VINI SPUMANTI DI QUALITÀ

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrizione

La varietà bianca «Forcada», già autorizzata, è aggiunta all'elenco delle varietà che possono essere utilizzate per l'elaborazione di vini spumanti di qualità.

La modifica interessa il punto 2.1.2 del disciplinare e non interessa il documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

AGGIUNTA DI NUOVE VARIETÀ

Descrizione

La varietà bianca «Marina Rión» e la varietà rossa «Belat» sono state aggiunte come varietà autorizzate per l'elaborazione dei vini della DOP «Penedès».

La modifica interessa il punto 6 del disciplinare e il punto 8 del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Penedès»

Numero di riferimento UE: PDO-ES-A1551-AM07 — 18.8.2026

1. **Nome**

«Penedès»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Spagna

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino
3. Vino liquoroso
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante
16. Vino di uve stramature

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

VINO — Vino bianco e rosato

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

BIANCO

Colore da giallo pallido a giallo scuro. Se presente, l'eventuale torbidità deve essere indicata sull'etichetta. Nel caso del vino prodotto con il metodo «*dulce de frío*» (un tipo di crioestrazione): colore ambrato, dorato o tostato.

ROSATO

Colore rosso dal rosa pallido al rosso ciliegia. Se presente, l'eventuale torbidità deve essere indicata sull'etichetta. Quando non ha un aspetto torbido, è limpido e brillante.

Odore

BIANCO

Aromi primari di frutta bianca, tropicale. Nel caso di invecchiamento in botte presenterà aromi di frutta matura e aromi terziari.

Note di invecchiamento in botte. Senza cattivi odori né difetti.

ROSATO

Aroma di frutta, di frutti rossi. Senza cattivi odori né difetti.

Sapore

BIANCO

Fruttato. Acidulo, tatto morbido e fresco, con note di invecchiamento, se del caso. Senza difetti.

ROSATO

Fruttato, acidulo, tatto morbido e fresco. Senza difetti.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9,5
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	11,67
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico effettivo del vino prodotto con il metodo «dulce de frío»: > 9,5 % vol.

Acidità volatile:

per i vini invecchiati per più di un anno e quelli prodotti in botti di legno nel corso dello stesso anno, mediante fermentazione o invecchiamento: < 18 mEq/l;

per i vini prodotti in quantità inferiori a 40 mg/l di anidride solforosa totale: < 18 mEq/l;

nel caso del vino prodotto con il metodo «dulce de frío»: < 33,33 mEq/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

VINO — Vino rosso

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore granata per i vini giovani. Colore rosso tostato per i vini invecchiati. Se presente, l'eventuale torbidità deve essere indicata sull'etichetta. Nel caso del vino prodotto con il metodo «dulce de frío»: colore rosso.

Odore

Aroma di frutti rossi e/o di bosco. Senza cattivi odori né difetti.

Sapore

Fruttato, acidulo, tatto morbido, con note di invecchiamento, se del caso. Senza difetti.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	11,67
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico effettivo del vino prodotto con il metodo «dulce de frío»: > 9,5 % vol.

Acidità volatile:

per i vini invecchiati per più di un anno e quelli prodotti in botti di legno nel corso dello stesso anno, mediante fermentazione o invecchiamento: < 20 mEq/l;

per i vini prodotti in quantità inferiori a 40 mg/l di anidride solforosa totale: < 20 mEq/l;

nel caso del vino prodotto con il metodo «dulce de frío»: < 33,33 mEq/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

VINO LIQUOROSO

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Giallo, ambrato, dorato, rosso, tostato. Se presente, l'eventuale torbidità deve essere indicata sull'etichetta.

Odore

Aromi di frutta candita propri della varietà. Note di invecchiamento, se del caso, e di botte. Senza cattivi odori né difetti.

Sapore

Fruttato, acidulo, tatto untuoso, caldo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	15
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	33,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

—

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore giallo o rosa pallido, senza raggiungere il color ambra o rosso ciliegia. Con spuma continua e non tumultuoso. Quando non ha un aspetto torbido, è limpido e brillante.

Odore

Aromi primari, di frutta bianca o tropicale. Senza cattivi odori né difetti.

Sapore

Fruttato, acidulo, tatto morbido, con note di invecchiamento, se del caso. Senza difetti.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	5
Unità di acidità totale minima	in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	185

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

—

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

VINO FRIZZANTE

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Giallo pallido o rosa pallido, con spuma continua e non tumultuoso. Quando non ha un aspetto torbido, è limpido e brillante.

Odore

Aromi primari, di frutta bianca o tropicale. Senza cattivi odori né difetti.

Sapore

Fruttato, acidulo, tatto morbido, con note di invecchiamento, se del caso. Senza difetti.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9,5
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

—

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

VINO DI UVE STRAMATURE

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Giallo, ambrato, dorato, rosso, o tostato. Quando non ha un aspetto torbido, è limpido e brillante. Se presente, l'eventuale torbidità deve essere indicata sull'etichetta.

Odore

Aromi di frutta matura o candita propri della varietà. Senza cattivi odori né difetti.

Sapore

Fruttato, acidulo, tatto untuoso, caldo e senza difetti.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	33,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

—

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

—

Tipo di pratica enologica

Limitazione pertinente alla vinificazione

Descrizione

La pratica dell'irrigazione potrà essere realizzata unicamente con l'obiettivo di migliorare la qualità dell'uva in circostanze in cui il regime idrico delle parcelle e le condizioni ecologiche della vigna non consentano di ottenere il miglior livello qualitativo; sarà pertanto necessario accertare che le produzioni e le rese ottenute si adeguino a quanto disposto nel disciplinare. L'organismo di gestione di questa denominazione di origine potrà vietare tale pratica in una parcella specifica se considera che potrebbe compromettere la qualità o determinare un'infrazione della normativa. Le superfici vitate potranno essere riequilibrate dal punto di vista idrico rispettando sia le condizioni idriche del suolo sia le condizioni ecologiche della vigna. In nessun caso sarà possibile autorizzare l'irrigazione dopo l'invaiatura delle uve.

Le uve delle vendemmie a partire dal 2025 devono essere certificate come biologiche.

Pratica di vinificazione

—

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

La resa di estrazione non può superare 66,6 litri di vino per le varietà bianche e 70 litri di vino per le varietà rosse per ogni 100 kg di vendemmia.

Tutti i vini prodotti a partire dalla vendemmia del 2025 devono essere certificati come biologici.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà bianche e vino spumante di qualità

Resa massima

Resa massima	12 000
Unità di resa massima	kg di uva per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà bianche e vino spumante di qualità

Resa massima

Resa massima	79,92
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

«Vino de Mas» e «Gran Vino de Mas» ottenuti da varietà bianche e vino spumante di qualità

Resa massima

Resa massima	10 200
Unità di resa massima	kg di uva per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

«Vino de Mas» e «Gran Vino de Mas» ottenuti da varietà bianche e vino spumante di qualità

Resa massima

Resa massima	67,93
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà rosse

Resa massima

Resa massima	9 000
Unità di resa massima	kg di uva per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Varietà rosse

Resa massima

Resa massima	63
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

«Vino de Mas» e «Gran Vino de Mas» ottenuti da varietà rosse

Resa massima

Resa massima	7 650
Unità di resa massima	kg di uva per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

«Vino de Mas» e «Gran Vino de Mas» ottenuti da varietà rosse

Resa massima

Resa massima	53,55
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— AGUDELO — CHENIN BLANC

— ALARIJE — SUBIRANT PARENT

— BELAT

— CABERNET FRANC

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— FORCADA

— GARNACHA BLANCA

— GARNACHA TINTA

— GEWÜRZTRAMINER

— MACABEO — VIURA

— MALVASIA AROMÁTICA — MALVASÍA SITGES

— MARINA RIÓN

— MAZUELA — SAMSÓ

— MERLOT

— MERSEGUERA — SUMOLL BLANCO

— MONASTRELL

— MONEU

— MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— PARELLADA

— PETIT VERDOT

— PINOT NOIR

— RIESLING

— SAUVIGNON BLANC

— SUMOLL TINTO

— SYRAH

— TEMPRANILLO — ULL DE LLEBRE

— VIOGNIER

— XARELLO

— XARELLO ROSADO

9. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

Zona di produzione costituita dai seguenti comuni della provincia di Barcellona o di Tarragona (secondo quanto indicato di seguito):

-Abrera (1)

-Aiguamúrcia (2)

-Albinyana (2)

-L'Arboç (2)

-Avinyonet del Penedès (1)

-Banyeres del Penedès (2)

-Begues (1)

-Bellvei (2)

-La Bisbal del Penedès (2)

-Bonastre (2)

-Les Cabanyes (1)

-Calafell (2)

-Canyelles (1)

-Cabrera d'Igualada (1)

-Castellet i la Gornal (1)

-Castellví de la Marca (1)

-Castellví de Rosanes (1)

-Cervelló (1)

-Corbera de Llobregat (1)

-Cubelles (1)

-Cunit (2)

-Font-rubí (1)

-Gelida (1)

-La Granada (1)

-Els Hostalets de Pierola (1)

-La Llacuna (1)

-Llorenç del Penedès (2)

-Martorell (1)

-Masquefa (1)

-Mediona (1)

-Montmell (2)

-Olèrdola (1)

-Olesa de Bonesvalls (1)

-Olivella (1)

-Pacs del Penedès (1)

-Piera (1)

-El Pla del Penedès (1)

-Pontons (1)

-Puigdàlber (1)

-Sant Cugat Sesgarrigues (1)

-Sant Esteve Sesrovires (1)

-Sant Jaume dels Domenys (2)

-Sant Llorenç d'Hortons (1)

-Sant Martí Sarroca (1)

-Sant Pere de Ribes (1)

-Sant Pere de Riudebitlles (1)

-Sant Quintí de Mediona (1)

-Sant Sadurní d'Anoia (1)

-Santa Fe del Penedès (1)

-Santa Margarida i els Monjos (1)

-Santa Maria de Miralles (1)

-Santa Oliva (2)

-Sitges (1)

-Subirats (1)

-Torrelavit (1)

-Torrelles de Foix (1)

-Vallirana (1)

-El Vendrell (2)

-Vilafranca del Penedès (1)

-Vilanova i la Geltrú (1)

-Vilobí del Penedès (1)

(1) Provincia di Barcellona

(2) Provincia di Tarragona

Di seguito sono indicati i nomi delle unità geografiche più piccole che è possibile aggiungere come menzione facoltativa nell'etichettatura in base all'origine delle uve:

Alts d'Ancosa

Conca del Foix

Costers de l'Anoia

Costers de Lavernó

Costers del Montmell

Marina del Garraf

Massís del Garraf

Muntanyes d'Ordal

Turons de Vilafrana

Vall Bitlles-Anoia

Al link seguente sono elencate le parcelle che formano ciascuna delle unità geografiche più piccole summenzionate:

https://incavi.gencat.cat/ca/normativa/plecs-condicions-do-catalanes/do-penedes/

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

I vini bianchi del Penedès si riconoscono per la freschezza, l'acidità e l'aroma di frutta dovuti al tipo di suolo e al clima unico. Il fattore umano costituito dai vignaioli locali rende impossibile produrre vini uguali con le stesse varietà in altre zone. Le varietà di uva bianca del Penedès possono raggiungere il punto ottimale di maturazione per produrre questi vini solo nella zona del Penedès. La combinazione di suolo, clima e lavoro è unica del Penedès. Nel caso dei rosati, i vini del Penedès si riconoscono per la colorazione e l'aroma di frutta propri delle varietà che questi vini possono presentare grazie al suolo e al clima. Inoltre, il lavoro umano sia nelle vigne sia nelle cantine rende uniche le caratteristiche dei vini rosati del Penedès. I vini rossi del Penedès si caratterizzano per la struttura, il corpo, gli antociani, i tannini morbidi e soprattutto per l'aroma intenso, il sapore e il finale lungo. La combinazione di clima e suolo del Penedès consente un buon processo di maturazione, dovuto anche all'escursione termica tra giorno e notte nei mesi di luglio e agosto, e fa sì che, una volta mature, le uve a bacca rossa nel Penedès contengano molti antociani e tannini e siano inoltre ricche di aromi di frutti rossi. Non è pertanto possibile replicare i vini rossi del Penedès in altre zone.

Categoria di prodotto vitivinicolo

5. Vino spumante di qualità

Sintesi del legame

I vini spumanti di qualità della DOP «Penedès» sono unici e molto diversi da quelli prodotti in altre zone. Questa differenza deriva dalle varietà e soprattutto dal clima, dal sole e dal metodo di lavorazione nella prima e seconda fermentazione. Non è possibile produrre questi spumanti in altre zone.

Categoria di prodotto vitivinicolo

8. Vino frizzante

Sintesi del legame

I vini frizzanti del Penedès sono prodotti in modo tradizionale. Sono vini fortemente adattati alle varietà del Penedès, nonché al clima e al suolo della zona.

Categoria di prodotto vitivinicolo

3. Vino liquoroso

Sintesi del legame

Il clima del Penedès, combinato con il tipo di suolo e le varietà, consente di produrre vini liquorosi a partire dai mosti maturi. L'invecchiamento proprio del metodo di produzione e il clima della cantina consentono di ottenere vini invecchiati, dolci e morbidi, conservando gli aromi di frutta matura e quelli tipici dell'invecchiamento.

Categoria di prodotto vitivinicolo

16. Vino di uve stramature

Sintesi del legame

Il clima del Penedès, combinato con il tipo di suolo e le varietà, nonché con il lavoro dell'uomo, permette che le uve possano stramaturare e produrre vini unici, con caratteristiche esclusive.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito o della deroga

CONFEZIONAMENTO AL DI FUORI DELLA ZONA DELIMITATA

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di requisito o deroga ulteriore

Confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito o della deroga

Dovrà essere realizzato esclusivamente nella zona di produzione della DOP «Penedès». Tale condizione si deve al fatto che i vini sfusi non possono essere trasportati su lunghe distanze garantendo al contempo che siano mantenute la qualità e le caratteristiche esclusive dei vini della DOP. Tali qualità e caratteristiche si mantengono dopo l'imbottigliamento; affinché possano essere apprezzate dal consumatore è pertanto necessario che i vini siano imbottigliati in condizioni adeguate.

Titolo del requisito o della deroga

ETICHETTATURA

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di requisito o deroga ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito o della deroga

La dimensione dei caratteri utilizzati per indicare «Penedès» andrà da un minimo di 3 mm a un massimo di 7 mm di altezza; l'indicazione «Denominación de Origen» avrà una dimensione superiore a 1,2 mm.

In via generale, quando le menzioni obbligatorie tra cui «PENEDÈS Denominación de Origen» si trovano sul retro della bottiglia (controetichetta), sull'etichetta principale in cui è riportato il marchio dovrà figurare obbligatoriamente «PENEDÈS» con un'altezza compresa tra 3 e 7 mm.

Non è necessario rispettare l'obbligo di riportare il nome «Penedès» sull'etichetta principale nel caso in cui nell'etichettatura sia utilizzato il contrassegno di controllo rettangolare con dimensioni di 60 x 13 mm in cui figura la dicitura «Penedès Denominación de Origen» di dimensioni regolamentari. Questi contrassegni di controllo saranno diversi per il «Vino de Mas» e il «Gran Vino de Mas».

Nel caso in cui le menzioni obbligatorie siano raggruppate sull'etichetta, insieme al marchio e alla dicitura «PENEDÈS Denominación de Origen», il nome «Penedès» non dovrà obbligatoriamente figurare anche nella controetichetta.

Analogamente, nelle etichette potranno figurare: le varietà (nel caso dei vini spumanti di qualità, solo alcune possono essere riportate sull'etichetta principale), l'annata e la menzione «Vino de Finca» a determinate condizioni.

Dovranno inoltre essere presenti: i dati dell'imbottigliatore/esportatore, il titolo alcolometrico effettivo, la presenza di solfiti, il numero di registrazione dell'imbottigliatore, l'annata e la data di sboccatura dei vini spumanti di qualità, il numero di lotto, «Vino de Mas» o «Gran Vino de Mas» (sempre nella parte anteriore dell'etichettatura e insieme all'indicazione dell'annata), «Clàssic Penedès» (in base alle relative condizioni d'uso) e la menzione «No degollado» (nel caso dei vini spumanti di qualità prodotti con il metodo ancestrale che soddisfino determinate condizioni). Per i prodotti delle categorie vino, vino liquoroso e vino di uve stramature che presentano torbidità, tale condizione deve essere indicata sull'etichetta.

Le condizioni d'uso delle unità geografiche più piccole e delle menzioni «Vino de Mas» e «Gran Vino de Mas» sono disciplinate in modo dettagliato.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

https://gencat.cat/agricultura/incavi/plecs/penedes/plec-condicions-penedes.pdf